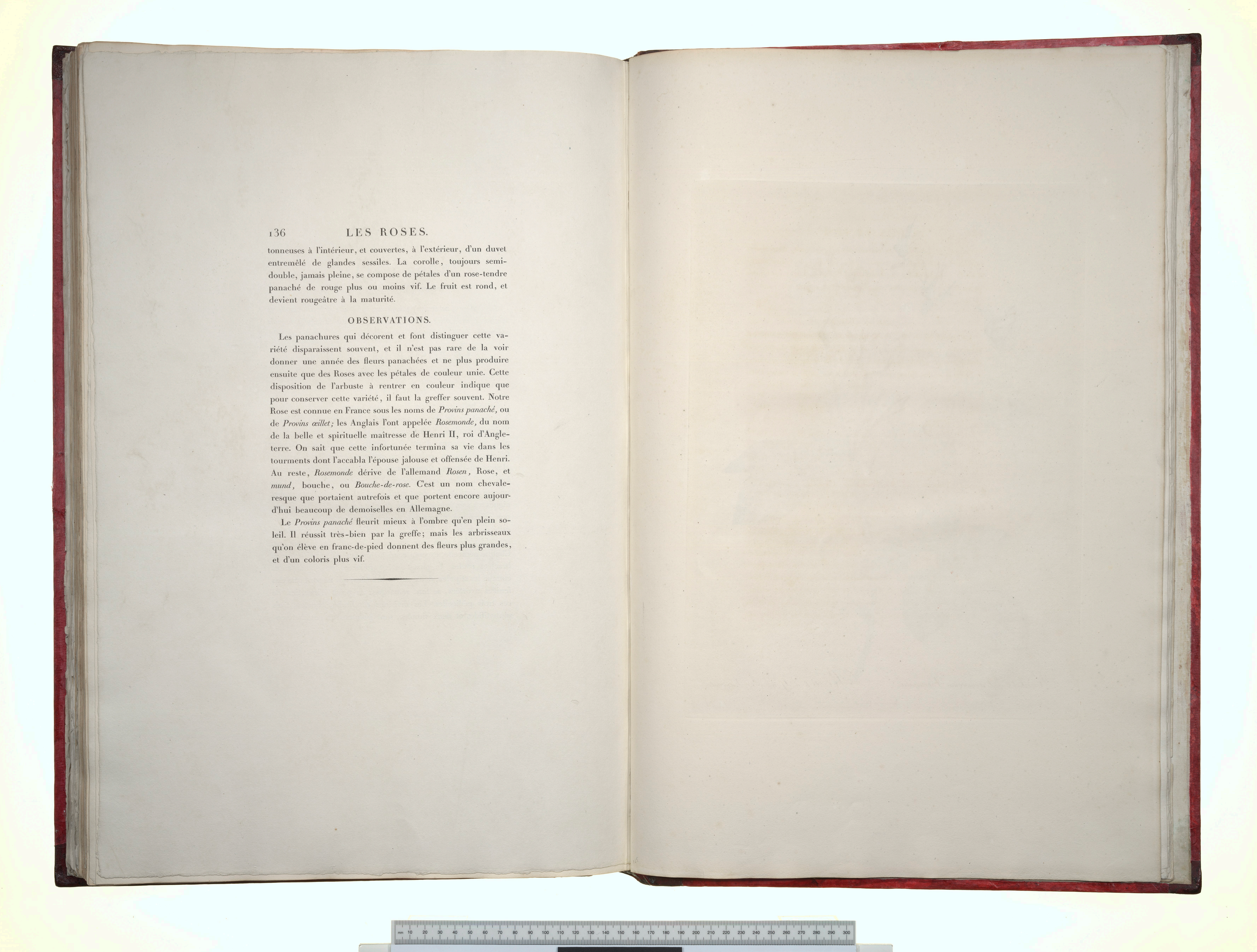


tonneuses à l'intérieur, et couvertes, à l'extérieur, d'un duvet entremêlé de glandes sessiles. La corolle, toujours semi-double, jamais pleine, se compose de pétales d'un rose-tendre panaché de rouge plus ou moins vif. Le fruit est rond, et devient rougeâtre à la maturité.

OBSERVATIONS.

Les panachures qui décorent et font distinguer cette variété disparaissent souvent, et il n'est pas rare de la voir donner une année des fleurs panachées et ne plus produire ensuite que des Roses avec les pétales de couleur unie. Cette disposition de l'arbuste à rentrer en couleur indique que pour conserver cette variété, il faut la greffer souvent. Notre Rose est connue en France sous les noms de *Provins panaché,* ou de *Provins œillet;* les Anglais l'ont appelée *Rosemonde,* du nom de la belle et spirituelle maîtresse de Henri II, roi d'Angleterre. On sait que cette infortunée termina sa vie dans les tourments dont l'accabla l'épouse jalouse et offensée de Henri. Au reste, *Rosemonde* dérive de l'allemand *Rosen,* Rose, et *mund,* bouche, ou *Bouche-de-rose.* C'est un nom chevaleresque que portaient autrefois et que portent encore aujourd'hui beaucoup de demoiselles en Allemagne.

Le *Provins panaché* fleurit mieux à l'ombre qu'en plein soleil. Il réussit très-bien par la greffe; mais les arbrisseaux qu'on élève en franc-de-pied donnent des fleurs plus grandes, et d'un coloris plus vif.